Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування закладу вищої освіти)
Географічний факультет
(назва інституту/факультету)
Кафедра географії та менеджменту туризму
(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
_____ Мирослав ЗАЯЧУК
«31» серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

БАРНА СПРАВА, МИСТЕЦТВО БАРИСТИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ
(назва навчальної дисципліни)
обов’язкова

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг*
(назва програми)

Спеціальність *242 "Туризм і рекреація"*
(вказати: код, назва)

Галузь знань *24 "Сфера обслуговування"*
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти *перший (бакалаврський)*
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)
Факультет **Географічний**
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

Чернівці 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «**Барна справа, мистецтво баристи та сомельє»** складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг».

Розробник: ***Заячук Оксана Григорівна***, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Викладач, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:
Заячук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Погоджено
з гарантом ОП
«Готельно-ресторанний сервіс
та туроперейтинг» _____ Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від *“25 ” серпня 2026 року*

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму _____ Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від *“ 31 ” серпня 2026 року*

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету _____ Наталя АНДРУСЯК

Мета навчальної дисципліни полягає в ознайомленні з професійними обов'язками працівників барів, кав'ярень і ресторанів, формуванні у студентів професійних знань щодо технології приготування різних напоїв та вмінь щодо організації роботи барів та обслуговування в них споживачів, а також формування теоретичних знань з основ зберігання та споживання алкогольних та безалкогольних напоїв, принципів і методів роботи сомельє та баристи.

Пререквізити: «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування».

Результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей:**

ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.

СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Програмні результати навчання:

ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарст-

ва відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Студенти також мають:

знати:

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- технічне оснащення барів, умеблювання барів, види барних стійок;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
- прийоми і технології приготування напоїв і коктейлів;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- напрями формування функціональних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію та особливості приготування коктейлів;
- нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- посадові обов'язки сомельє;
- матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє, культуру споживання вина;
- технологію подавання і правила споживання вин;
- різновиди кави і кавових напоїв та правила їх приготування;
- професійні обов'язки баристи.

вміти:

- визначати тип і клас бару;
- підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- підготувати бар до роботи;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
- визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв;
- визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи сомельє у діяльність закладів ресторанного господарства;
- формувати винну карту ресторанного закладу;

Опис навчальної дисципліни
Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни *Барна справа, мистецтво баристи та сомельє*												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	7	4,0	120	2	16		-	30	74	-	іспит

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
Змістовий модуль 1. БАРНА СПРАВА: ОРГАНІЗАЦІЯ, МІКСОЛОГІЯ ТА УПРАВЛІННЯ						
Тема 1. Організація роботи бару	14	2	2			10
Тема 2. Класифікація напоїв. Асортимент і характеристика алкогольних та слабоалкогольних напоїв	20	4	6			10
Тема 3. Основи міксології та барна карта	16	2	4			10
Усього за модуль 1	50	8	12			30
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє та мистецтво баристи						
Тема 4. Виноробство (енологія). Географія виноробства	16	2	4			10
Тема 5. Робота сомельє та дегустація	16	2	4			10
Тема 6. Походження та географія кави: від регіону вирощування до асортименту	16	2	4			10
Тема 7. Технологія приготування кавових напоїв: помел, екстракція та сервіс	22	2	6			14
Усього за модуль 2	70	8	18			44
Усього за модуль 1 та 2	**120**	**16**	**30**	-	-	**74**

Тематика лекційних занять із переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1	ТЕМА 1. Організація роботи бару 1.1 Види барів та їхня специфіка 1.2 Ергономіка барного простору (правило «золотого трикутника») 1.3 Барний інвентар, інструменти, скло (класифікація та призначення) та обладнання 1.4 Санітарні норми, техніка безпеки та внутрішній облік.
	Тема 2. Класифікація напоїв. Асортимент і характеристика алкогольних та слабоалкогольних напоїв

	2.1 Технологія виробництва та класифікація міцного алкоголю (горілка, джин, ром, текіла, віскі, бренді тощо) 2.2 Лікери, бітери, бальзами, настоянки, наливки 2.3 Пиво та сидр: технологія, стилі, правила наливання і споживання
	ТЕМА 3. Основи міксології та барна карта 3.1 Структурні компоненти коктейлю та їхні функції 3.2 Методи приготування коктейлів та барні техніки 3.3 Систематизація та класифікація коктейлів 3.4 Класичні ІВА та сучасні тренди міксології 3.5 Правила складання барного меню та калькуляція
	Тема 4. Виноробство. Географія виноробства 4.1. Виноград як сировина для виноробства. 4.2. Сортові особливості та класифікація вин 4.3 Технологія виробництва основних типів вин: білих, рожевих, червоних, ігристих і кріплених 4.4. Виноробні регіони світу та поняття «Старий» і «Новий світ» 4.5. Виноробство України: історія, сучасний стан і перспективні регіони 4.6. Винна етикетка як «паспорт» вина
	Тема 5. Робота сомельє та дегустація 5.1. Техніка та правила дегустації (візуальний, нюховий, смаковий аналіз). Колесо ароматів. 5.2. Правила зберігання та подачі вина (температурний режим, декантація, аерація). 5.3. Винні аксесуари (нарзанник, дроп-стоп, декантер). 5.4. Еногастрономія: принципи поєднання вина та їжі.
	Тема 6. Походження та географія кави: від регіону вирощування до асортименту 6.1. Види та сортове різноманіття кавового зерна 6.2 Географія вирощування кави та поняття теруару 6.3 Первинна обробка кавових зерен та її відображення у смаку 6.4 Обсмажування кавових зерен
	Тема 7. Технологія приготування кавових напоїв: помел, екстракція та сервіс 7.1. Помел кави та підготовка до екстракції 7.2 Еспресо-машина та технологія приготування еспресо 7.3 Класичні та сучасні кавові напої на основі еспресо 7.4 Альтернативні способи приготування кави 7.5 Оформлення, подавання кавових напоїв та культура обслуговування

3.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	
1	**Назва:**	**Класифікація та характеристика різних типів барів**
	Завдання:	Спроєктувати та обґрунтувати організацію робочого місця бармена для одного з типів барів: коктейль-бару, кав'ярні-бару, готельного лобі-бару, ресторанного бару або бару при закладі швидкого обслуговування
	Результати:	розрізняє основні види барів та визначає особливості їх організації; визначає функціональні зони бару та принципи їх раціонального розміщення; підбирає необхідне обладнання, інвентар,

		інструменти та скло відповідно до типу бару; класифікує барний інвентар і пояснює призначення його основних видів; застосовує принципи ергономіки та «золотого трикутника» під час організації робочого місця; визначає санітарні та безпекові ризики на робочому місці бармена; пропонує заходи щодо їх запобігання; розробляє просту форму внутрішнього обліку продукції; обґрунтовує власні рішення щодо організації роботи бару з позицій ефективності та якості обслуговування гостей..
2	**Назва:**	**Формування асортименту алкогольних та слабоалкогольних напоїв.**
	Завдання:	Сформувати практичні навички створення коктейлів, вибору інгредієнтів і методів їх приготування, систематизації коктейлів та розроблення барної карти з урахуванням концепції закладу, технології приготування та собівартості напоїв.
	Результати:	визначає структурні компоненти коктейлю та їх функції; обирає оптимальний метод приготування коктейлю; добирає відповідний барний інвентар; класифікує коктейлі за основними ознаками; розрізняє класичні коктейлі IBA та сучасні авторські концепції; створює рецептуру авторського коктейлю; підбирає посуд, гарніш та спосіб подавання; складає фрагмент барної/коктейльної карти; виконує калькуляцію коктейлю; визначає собівартість та обґрунтовує ціну продажу; презентує власний продукт з позицій технології, економіки та потреб гостя
3	**Назва:**	**Розроблення коктейльної карти та калькуляція**
	Завдання:	Сформувати практичні навички створення коктейлів, вибору інгредієнтів і методів їх приготування, систематизації коктейлів та розроблення барної карти з урахуванням концепції закладу, технології приготування та собівартості напоїв.
	Результати:	Формує асортимент коктейльної карти відповідно до концепції закладу, його цільової аудиторії та особливостей обслуговування. Розробляє рецептуру та технологію приготування коктейлів, визначає склад і функції компонентів, метод приготування, необхідний інвентар, посуд, лід та гарніш. Застосовує принципи сучасної міксології під час створення та адаптації класичних і авторських коктейлів, забезпечуючи їх смакову та технологічну збалансованість. Виконує калькуляцію коктейлів, визначає вартість інгредієнтів, собівартість порції, ціну реалізації та оцінює економічну доцільність запропонованої рецептури. Презентує та обґрунтовує розроблену коктейльну карту з урахуванням технологічних, економічних, естетичних характеристик напоїв і потреб гостей.

4	**Назва:**	**Аналіз вина та формування професійної рекомендації гостю**
	Завдання:	Сформувати у студентів практичні навички визначення типу та характеристик вина, аналізу інформації на винній етикетці, встановлення зв'язку між сортом винограду, технологією виробництва та географічним походженням вина, а також підготовки професійної рекомендації щодо його подавання та споживання.
	Результати:	визначає основні характеристики винограду як сировини для виноробства; розрізняє основні типи вин; пояснює вплив сорту винограду на характеристики вина; встановлює зв'язок між технологією виробництва та властивостями вина; орієнтується в основних виноробних регіонах світу; розрізняє поняття «Старий світ» і «Новий світ»; характеризує основні виноробні регіони України; читає та інтерпретує винну етикетку; формує професійну рекомендацію щодо вибору вина; аргументовано рекомендує вино до певної страви або ситуації споживання..
5	Назва:	**Органолептична оцінка вина**
	Завдання:	Сформувати у студентів практичні навички професійної органолептичної оцінки вина за зовнішнім виглядом, ароматом і смаком; навчити визначати основні органолептичні характеристики вина, виявляти можливі недоліки та формувати професійний дегустаційний висновок.
	Результати:	знає послідовність органолептичної оцінки вина; визначає основні характеристики вина за зовнішнім виглядом; характеризує інтенсивність, чистоту та складність аромату; розрізняє основні ароматичні групи; оцінює солодкість, кислотність, таніннність, алкоголь і тіло вина; визначає баланс та тривалість післясмаку; виявляє ознаки можливих органолептичних недоліків; формує професійний дегустаційний висновок; надає рекомендації щодо подавання вина та його поєднання зі стравами.
6	Назва:	**Від кавового зерна до чашки: аналіз кави та вибір технології її приготування**
	Завдання:	Сформувати у студентів практичні навички визначення характеристик кавового зерна за його походженням, способом первинної обробки та обсмажування, а також навчити підбирати відповідні параметри помелу, спосіб екстракції та формат подавання кавового напою відповідно до властивостей зерна.
	Результати:	розрізняє основні види та сортове різноманіття кави; визначає географічне походження кави та пояснює поняття теруару; встановлює зв'язок між способом первинної обробки та потенційним смаковим профілем; характеризує вплив обсмажування на властивості кавового зер-

		на; визначає взаємозв'язок між походженням, обробкою та обсмажуванням кави; підбирає ступінь помелу відповідно до способу приготування; визначає основні параметри екстракції; обирає оптимальний метод приготування для конкретного зерна; проводить базову органолептичну оцінку кавового напою; формує професійну рекомендацію гостю щодо вибору та способу приготування кави.

3.4. Самостійна робота*

Частина питань кожної теми виноситься на самостійне вивчення студентами. Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених кафедрою для вивчення навчальної дисципліни. Навчальний матеріал, передбачений для засвоєння під час самостійної роботи, виноситься на підсумковий контроль поряд з навчальними матеріалами, який опрацьовується на навчальних заняттях.

Завдання для самостійної роботи студентів*

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	К-сть год.
1	Особливості організації функціонування барів	Ознайомитись з основними типами барві, їх характеристиками Розглянути номенклатуру пропонованих послуг, асортимент страв та напоїв відповідно до форм та типів барів	10
2	Організація постачання в барах	Харктеризувати складську, виробничу, торгівельну та адміністративну групи з організації постачання продукції до барів	11
3	Організація обслуговування споживачів	Ознайомитись з організацією праці та роботою персоналу барів, їх обовязками. Розглянути основні правила обслуговування гостей. Порядок і форми розрахунку. Соціально –психологічні проблеми які виникають в результаті діяльності менеджера барної справи.	10
4	Торговельно-виробнича діяльність десертного та коктейль-бару	Характеризувати діяльність дисертного та коктейль бару, особливості розташування барної стійки і продукції. Знати які спеціальні закуски для коктейль-барів. Ознайомитись технологією приготування солодких страв в десертних барах і їх класифікація. Холодні напої в десертних барах.	11
5	Пивні бари, їх торговельно-виробнича діяльність	Ознайомитись з асортиментом напоїв та страв у пивних барах Знати види пива , їх різницю в приготуванні та смакових якостях Розглянути особливості організації простору в приміщенні павбарів	10
6	Історичні особливості виник-	Розглянути розміщення кавових поясів Означити різницю між різними видами кави, їх сма-	11

	нення, поширення та популяризації кави в світі	ковими якостями та вподобаннями споживачів Зясуувати де та коли була введена заборона на каву та де цей напій зазнав найбільшої популярності.	
7	Культура споживання вина.	Зясувати особливості сервірування алкогольних напоїв. Розглянути історичні витоки винного етикету. Культура споживання вина в Україні	11
Всього			**74**

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),

✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),

✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),

✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

Система контролю та оцінювання

Методи контролю:

– усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час практичного заняття, виконання ситуативних завдань, захист презентації);

– тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

Форма контролю: іспит (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені в системі дистанційного навчання MOODLE, куди студенти завантажують виконані роботи чи презентації, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час усних доповідей безпосередньо на занятті (і виставляються в MOODLE). Матеріал, винесений на самостійне опрацювання, включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до змістових модулів і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модулі, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 20 балів – виконання практичних робіт (презентацій) і тестовий контроль (10 балів)), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

Критерії оцінювання поточного та підсумкового контролю

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

Критерії оцінювання за основними видами робіт – завантажити >>>

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (*аудиторна на самостійна робота*)							Кількість балів (*іспит*)	Сумарна кількість балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7		
10	10	10	7,5	7,5	7,5	7,5	40	100
30			30					

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	**Оцінка за шкалою ECTS**	
	Оцінка (бали)	**Пояснення за розширеною шкалою**
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	незадовільно з можливістю повторного складання
	F (1-34)	незадовільно з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

1. Питання до теми 1

1. Назвіть основні типи барів та вкажіть, чим вони відрізняються (наприклад, за асортиментом, атмосферою, цільовою аудиторією).
2. Які функціональні зони повинні бути в барі для ефективної роботи персоналу?
3. Опишіть обов'язки бармена та сомельє у барі. Яка між ними різниця?
4. Які інструменти та обладнання є обов'язковими для роботи бармена, і для чого вони використовуються?
5. Як організувати роботу з напоями у барі для забезпечення їх належного зберігання та обліку?
6. Опишіть процес підготовки бару до відкриття та закриття робочої зміни.
7. Які існують методи та техніки обслуговування гостей у барі?
8. Як організувати командну роботу обслуговуючого персоналу бару для підвищення якості сервісу?
9. Назвіть ключові аспекти, що впливають на ефективність праці персоналу бару.
10. Як забезпечити дотримання стандартів гігієни та безпеки праці в барі?

Питання до теми 2

1. Які основні критерії лежать в основі класифікації барів?
2. Чим відрізняються бари за асортиментом напоїв? Наведіть приклади.
3. Охарактеризуйте концепцію «коктейль-бару» та «пабу». Яка між ними ключова відмінність?
4. Які бари класифікують за місцем розташування та для якої аудиторії вони призначені?
5. Що таке «лобі-бар» і які його особливості в порівнянні з іншими типами барів?
6. Опишіть особливості та асортимент спеціалізованих барів, таких як винний бар та пивний бар.
7. За якими ознаками можна відрізнити бар в ресторані від самостійного бару?
8. Які бари класифікуються як тематичні, і чому вони популярні?
9. Назвіть переваги та недоліки мобільних (кейтерингових) барів.
10. Як впливає цільова аудиторія на формування концепції та асортименту бару?

Питання до теми 3

1. Дайте визначення змішаним напоям. Які інгредієнти є основними?
2. Назвіть основні групи змішаних напоїв та поясніть критерії їх класифікації (наприклад, за об'ємом, призначенням, часом споживання).
3. Чим відрізняються "лонгдрінк" та "шотдрінк"? Наведіть приклади напоїв з кожної групи.
4. Охарактеризуйте технології приготування змішаних напоїв: білд, стір, шейк та бленд. Які напої готуються кожним з цих методів?
5. Що таке "гарнір" у змішаному напої і яку функцію він виконує?
6. Поясніть, що таке твіст на класичний коктейль. Наведіть приклад.
7. Які існують основні види льоду, і як їх використання впливає на змішаний напій?
8. Опишіть особливості приготування та подачі гарячих змішаних напоїв.
9. Розкажіть про історію виникнення змішаних напоїв та еволюцію барної культури.
10. Які правила подачі та оформлення змішаних напоїв необхідно дотримуватися для забезпечення високої якості обслуговування?

Питання до теми 4

1. Які основні розділи повинна містити професійно складена винна карта?
2. Чим відрізняється винна карта в ресторані високої кухні від карти в звичайному кафе?
3. Які дані про вино обов'язково повинні бути вказані у винній карті, щоб допомогти клієнту зробити вибір?
4. Як сомельє може використовувати винну карту як інструмент продажів?
5. Опишіть, що таке «ротація» вин у карті. Навіщо її проводять?

6. Які існують підходи до ціноутворення у винній карті?
7. Як організувати винну карту, щоб вона була зручною та зрозумілою для клієнтів?
8. Як можна використовувати QR-коди або цифрові технології для поліпшення винної карти?
9. Які типові помилки трапляються при складанні винної карти?

Питання до теми 5

1. Назвіть основні правила подачі вина до столу, включаючи температурний режим.
2. Як впливає келих на сприйняття аромату та смаку вина?
3. Опишіть етапи дегустації вина: візуальний огляд, оцінка аромату та смакова оцінка.
4. Чому вино "дихає", і в яких випадках потрібна декантація?
5. Як правильно поєднувати вино з різними стравами? Наведіть приклади.
6. Які особливості споживання ігристих вин? Як їх відкривати та подавати?
7. Чому деякі вина мають певний осад, і чи варто його фільтрувати перед подачею?
8. Яке значення має етикетка на винній пляшці для споживача?
9. Опишіть різницю між сухим та напівсухим вином. Яке з них вважається більш універсальним для гастрономічного поєднання?
10. Як правильно зберігати відкриту пляшку вина, щоб воно не втратило своїх властивостей?

Питання до теми 6

1. Хто такий бариста? Роль, обов'язки та відповідальність баристи. Історія професії.
2. Яким має бути бариста? Особисті якості, навички та знання, необхідні для успішної роботи (комунікабельність, увага до деталей, швидкість, стресостійкість).
3. Організація робочого простору. Оптимізація розміщення обладнання та інгредієнтів для ефективної роботи.
4. Забезпечення чистоти обладнання, посуду та робочої зони. Особиста гігієна.
5. Обладнання. Види кавоварок, кавомолок, пітчерів та іншого інвентарю. Принципи їх роботи та догляд.
6. Кава. Сорти кавових зерен (арабіка, робуста), їх особливості та смакові профілі. Процес обсмажування.
7. Еспресо. Приготування ідеального еспресо: параметри (доза, екстракція, час) та фактори, що впливають на якість.
8. Молоко. Правильне збивання молока для лате та капучино (мікропіна). Температура та текстура.
9. Основні напої. Рецептури та послідовність приготування класичних кавових напоїв (еспресо, американо, капучино, лате, флет-вайт) та чаю.
10. Принципи гостинності та встановлення контакту з клієнтом. Ефективне спілкування, рекомендації та відповіді на запитання.
11. Як вирішувати складні ситуації та скарги.
12. Додаткові продажі (апселінг). Як пропонувати випічку, десерти чи додаткові опції до напоїв.

Питання до теми 7

1. Які основні обов'язки сомельє в ресторані?
2. Як сомельє складає та оновлює винну карту?
3. Опишіть процес закупівлі та правильного зберігання вин у винному льоху.
4. Які етапи обслуговування гостей сомельє, починаючи від привітання і закінчуючи подачею вина?
5. Як сомельє допомагає гостям підібрати вино до страв (фуд-пейринг)?
6. Які інструменти є обов'язковими для роботи сомельє і як вони використовуються?
7. Опишіть, як сомельє проводить дегустацію вина. На що він звертає увагу?
8. Які професійні та особистісні якості необхідні для успішної роботи сомельє?
9. Як сомельє взаємодіє з іншим персоналом ресторану (кухарі, офіціанти)?
10. Як сомельє може підвищити прибуток закладу та покращити його репутацію?

Література

1. Григорович Г. І. "Барна справа". — Київ: Кондор, 2018.
2. Іванова О.В. "Ресторанний сервіс та основи сомельє". — К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. Мялковський О.В. Барна справа: підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.
4. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. Х.: Стандартизація, сертифікація якість, 2012. 214 с.
5. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов. Львів : Магнолія, 2016. 288 с.
6. Сало Я.М. Організація роботи барів: Довідник бармена. Львів: Афіша, 2012. 351 с.
7. Основи ресторанної справи. Навчальний посібник. / Укл. Круль Г.Я. Чернівці: Рута, 2020. 496 с.

Інформаційні ресурси

8. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: https://www.mastersommeliers.org
9. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: https://www.courtofmastersommeliers.org
10. Асоціація сомельє України / Association sommelier of Ukraine у Facebook. Електронний ресурс: https://www.facebook.com/asusomms/
11. Всеукраїнська Асоціація Барменів (AUBA). Електронний ресурс: http://auba.com.ua/auba-2/
12. Cafes, restaurants & bars. Електронний ресурс: https://www.southbankcentre.co.uk/visit/cafes-restaurants-bars
13. Національний Комітет SCAE в Україні. Електронний ресурс: http://scae.org.ua/about
14. Офіційна сторінка Українського Відділення SCA. Електронний ресурс: https://www.facebook.com/SCAUkraine/

Політика щодо академічної доброчесності

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

– «*Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni

dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ)
під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.